

tados previamente en el Olsen de Buenos Aires, que abrió hace ya cuatro años. No hay que perderse el sushi nórdico, el rol de ciervo crocante o el queso de cabra con remolacha confitada entre las entradas; entre los segundos, destaca la tentación de Jansson, un plato típico escandinavo con

música de vuetren. El momento de acompañar la cena con alguna de las casi cien variedades de vodka que Olsen atesora en sus estanterías.

Olsen. Calle Prado 15. Madrid.
Tel. 91 429 36 59. Cierra los lunes.

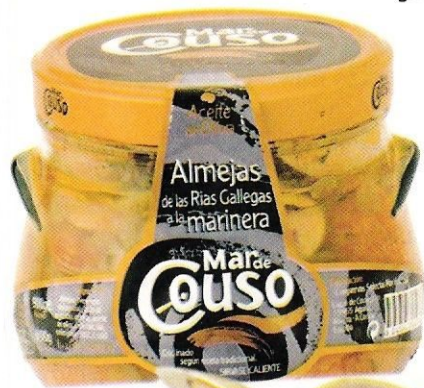


tanto a una reunión familiar como a una cena con amigos, de un toque inolvidable. Precio: 70 euros

Mar de Couso

ALMEJAS CON TODO EL SABOR

La conservera delicatessen de origen gallego ha lanzado al mercado su nueva línea Gourmet—Etiqueta negra, en la que destacan las almejas de las rías gallegas a la marinera, que saldrán al mercado en edición limitada sólo en temporada. Este nuevo plato facilita una degustación cómoda y rápida de un plato típico de nuestra gastronomía, que, gracias al envase en cristal, conserva todo su sabor tradicional. Precio: 15 euros bote de 600 g.



Libros

COCINAR CON FLORES

Las flores, tanto por su aroma como por su sabor, multiplican las posibilidades a la hora de meterse entre fogones, por no hablar de sus cualidades como adornos culinarios. Así lo ha descubierto el joven cocinero y experto en Nutrición Iker Erazukin que ha decidido recopilar las recetas más interesantes para disfrutar de las flores en la mesa. El resultado es un apetecible libro en el que ha incluido también una completa guía de afinidades entre flores y alimentos.

El sabor de las flores, de Iker Erazukin. Editorial Océano. Precio, 30 euros

Gramona

VARIEDAD AUTÓCTONA Y FAMILIAR

Para conmemorar su 125 aniversario, la bodega Gramona ha lanzado un nuevo vino de la variedad de uva autóctona Xarel-lo, con la que esta familia viene elaborando vinos blancos desde 1881.

El resultado es el vino Gramona Xarel-lo Font Jui que presenta un amarillo oro nuevo con reflejos cerosos. En nariz, el vino ofrece un perfume de fruta blanca, pera de agua, fruta exótica, mango, tamarindo y aromas lácticos. En boca, según la empresa, recuerda a la fruta blanca, al trabajo con las lías y a su breve estancia en la barrica de roble francés, con un final a fruta blanca. Precio, 14,50 euros.

